





Nombre Del Producto	Polvo de cacao (10-12% grasa)
Cacao De Origen	Santander – Región Andina Colombiana.
Descripción Del Producto	Producto obtenido por extracción mecánica (prensado) y pulverizado del licor de cacao.
Composición Del Producto	Granos de cacao.
Lugar De Elaboración	Producto elaborado en la planta de Cacao Pacífico en Calle 15 # 27a-176 bodega 8 bloque 10 zona industrial arroyohondo Acopi-Yumbo, Valle del Cauca – Colombia.
Características Físicoquímicas	Contenido de humedad, % en fracción en masa en base seca: 7% máx. Contenido de grasa de cacao, % en fracción en masa en base seca: 10– 12%.
Análisis De Metales Pesados	Plomo, como Pb en mg/Kg: 1 mg/kg máx.
Características Microbiológicas	Recuento de bacterias Aerobias mesófilas UFC /g: menor a 15.000. Recuento de Coliformes en placa UFC/g: menor que 20. Recuento de E. Coli UFC/g: menor que 10. Recuento de Mohos y levaduras UFC/g: menor que 200. Detección de Salmonella spp/50g: Negativo.
Presentación Comercial	Sacos de papel Kraft de 25 Kg neto con bolsa de polietileno en su interior.
Características Organolépticas	Amargo de color café oscuro, polvo de textura suave y aroma fuerte agradable característico.
Declaración de Alérgenos	<ol style="list-style-type: none">1. Cereales que contengan gluten y productos derivados (trigo, centeno, avena, cebada, espelta o sus cepas híbridas, y productos de estos; entre otros): NEGATIVO.2. Crustáceos y productos a base de crustáceos: NEGATIVO3. Huevos y productos a base de huevo: NEGATIVO.4. Pescado y productos a base de pescado: NEGATIVO.5. Cacahuets (maní), Soja y sus subproductos: NEGATIVO6. Leche y sus derivados (incluida la lactosa): NEGATIVO.7. Nueces de árboles y sus productos derivados (Frutos de cáscara): NEGATIVO.8. Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO: NEGATIVO.9. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo: NEGATIVO.10. Girasol y sus subproductos: NEGATIVO.11. Algodón y sus subproductos: NEGATIVO.12. Mostaza y productos derivados: NEGATIVO.13. Moluscos y productos a base de moluscos: NEGATIVO.

	PROCESO SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA (SGCIA)	CODIGO: FT-SGC-02
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO POLVO DE CACAO	FECHA DE ACTUALIZACIÓN
		10/01/2023
		VERSIÓN 01
		PÁGINA 2 DE 3

	14. Lentejas y sus subproductos: NEGATIVO. 15. Arvejas y sus subproductos: NEGATIVO. 16. Amapola y sus subproductos: NEGATIVO.
Declaración De No OGM	<p>Certifica para la totalidad de nuestros productos Polvo De Cacao al 10-12% de grasa, origen Santander, no son Organismos Genéticamente Modificados y no contienen O.G.M., en el sentido de la parte A artículo 2 de la directiva CE 2001/18 del 12.03.2001 y lo indicado en La Directiva 2003/89/CE del parlamento Europeo.</p> <p>No son productos o ingredientes obtenidos enteramente o parcialmente a partir de substratos genéticamente modificados como está indicado en el reglamento CE 1830/2003. Tampoco les concierne las menciones específicas de etiquetado exigidas en el artículo 2 parte B del reglamento CE 1830/2003, ni por las que figuran en el capítulo 2, sección 2 del Reglamento CE 1829/2003, del parlamento Europeo.</p>
Declaración De No Irradiados	<p>Certifica para la totalidad de nuestros productos Polvo De Cacao al 10-12% de grasa, origen Santander, no son alimentos irradiados o sometidos a radiaciones ionizantes, al igual que sus componentes y materia prima. Por tal motivo no son regulados por las disposiciones de: Directiva marco 1999/2/CE del Parlamento Europeo y del Consejo relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes, la cual trata los aspectos generales y técnicos de la ejecución del Proceso, el etiquetado de los productos alimenticios irradiados y las autorizaciones de irradiación de dichos productos.</p> <p>Directiva de aplicación 1999/3/CE del Parlamento Europeo y del Consejo relativa al establecimiento de una lista comunitaria de alimentos e ingredientes alimentarios autorizados para el tratamiento con radiaciones ionizantes.</p>
Requisitos Mínimos Y Normatividad	<p>Por lo cual se reglamenta los siguientes requerimientos de ley y entidades de Control:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Resolución 2674/2013. - Decreto 60/2002. - Resolución 5109/2005. - Resolución 333/2011. - Resolución 4506/2013. - Resolución 0719/2015. - Resolución 1511/2011. - Resolución 2115/2007.

	PROCESO SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA (SGCIA)	CODIGO: FT-SGC-02
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO POLVO DE CACAO	FECHA DE ACTUALIZACIÓN
		10/01/2023
		VERSIÓN 01
		PÁGINA 3 DE 3

	-NTC 518 cuarta actualización. - Codex Alimentarius CODEX STAN 1-1985 Enmendada en 1999. Y a las que se les adicionen, modifiquen y/o sustituyan.
Consideraciones Para El Almacenamiento	Se debe almacenar en un lugar fresco, seco, ventilado, libre de olores extraños fuertes y alejado de la luz directa del sol a temperatura ambiente <32°C. Una vez abierto el producto, almacenar a una temperatura de 18-20°C y humedad relativa del 55-65%.
Modo De Uso	Aplicar directamente o disolver en mezclas hasta obtener un producto homogéneo. A temperaturas de 48°C el producto obtiene una mayor solubilidad.
Uso Previsto	Elaboración de chocolate de mesa, coberturas de chocolate real y sucedáneo, pastelería, repostería y confitería.
Uso No Previsto	Cualquier fin diferente a lo establecido en el uso previsto
Vida Útil Estimada	24 meses.
Porción Recomendada	Sujeto a dosificación en fórmula.
Consumidores Potenciales	Sector industrial y gastronómico.

HISTORIAL DE CAMBIOS

Elaboró		Revisó	Aprobó
Nombre	Juan Esteban Torres	Wilson Quintana	Antonio Varela
Cargo	Jefe De Calidad	Jefe de producción	Gerente General
Fecha Aprobación:	10/01/2023	Próxima Revisión Periódica	10/01/2025